



# МЕНЮ – 35. СЕУ

23.11.2020 г. – 27.11.2020 г.

Утвърдено:  
Директор:.....

Съгласувано:  
Мед. лице:.....

## Понеделник – 23.11.2020 г.

1. Супа пиле със застройка – 150 гр. /125/

/целина, мляко, яйца/

2. Картофи яхния – 150 гр. /151/

/целина, глутен/

3. Плод – 150-200 гр.

Хляб – Добруджа /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г; В – 66г; Е – 540Kcal**

## Вторник – 24.11.2020 г.

1. Таратор – 150 гр. /112/ /мляко/

2. Пиле с ориз – 150 гр. /232/

3. Плод – 150-200 гр. 417/

Пълнозърнест хляб – семена, глутен

**\*\*Общо за деня: Б – 28.4г; М - 18.4г; В – 66.1г; Е – 553Kcal**

## Сряда – 25.11.2020 г.

1. Крем супа от броколи – 150 гр. /84/ /мляко/

2. Кюфтета на скара с г-ра салата – 150 гр. /269/

3. Тарталета с плодове – 80 гр. /мляко

Хляб – Добруджа /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 36.1г; М - 17.9г; В – 60.8г; Е – 568Kcal**

## Четвъртък – 26.11.2020 г.

1. Спаначена супа със застройка – 150 гр. /92/

/целина, мляко, брашно/

2. Свинско месо със зеле – 150 гр. /255/

3. Плод – 150-200 гр. /385//

Пълнозърнест хляб – семена, глутен

**\*\*Общо за деня: Б – 17.2г; М - 18.9г; В – 67.2г; Е – 527Kcal**

## Петък – 27.11.2020 г.

1. Супа зеленчукова със застройка – 150 гр. /104/

/целина, брашно, мляко/

2. Боб яхния – 150 гр.

3. Плод -150-200 мл.

Хляб – Добруджа /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 28.6г; М - 16.8г; В – 58.9г; Е – 641Kcal**

**\*\*Б - белтък**

М- мазнини

В-въглехидрати

Е-енергия

\*Алергените в менюто са подчертани

Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37, Наредба №9 на МЗХ и Рецептурника за ученическо столово хранене

**ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ**

\*Менютата са изготвени съгласно Сборник рецепти за ученически столове и бюфети от 2012г.